41e Année. — Tome LXXX N° 2064 Paris, 18 Janvier 1934

REVUE DE VITICULTURE

LES ENNEMIS DE LA VIGNE ET LES MOYENS DE LES COMBATTRE

Ce travail a été rédigé tout particulièrement sur la base de mes observations de plusieurs années, des comptes rendus de la Station Phytopathologique de Kichinau (ci-devant Station Bio-Entomologique) ainsi que des observations de ses collaborateurs durant cet intervalle de temps. Je n'ai nullement la prétention de donner à ce travail un caractère strictement scientifique, attendu qu'il est destiné à familiariser les personnes qui s'intéressent à la viticulture (propriétaires, agronomes et élèves) en leur offrant un guide succinct permettant de diagnostiquer les maladies de la vigne et de les traiter. Je dispose les données autant que possible en ordre systématique commençant par les animaux supérieurs et terminant par les bactéries et les maladies physiologiques de la vigne. Dans le groupe qui concerne les parasites végétaux, il reste encore beaucoup à étudier et je l'expose de la manière qui me paraît la plus rationnelle. Dans de nombreux cas, mes définitions ont été *confirmées* par les professeurs Viala et Marsais (Paris), Ravaz (Montpellier), A.-J. Ivankov (Kichinau) à qui j'adresse mes remerciements.

A. *Animaux supérieurs*

Parmi les animaux supérieurs nuisibles à la vigne, il faut citer les chiens (*fam. Canidae*) qui aiment les grappes mûres et les mangent. Des représentants de la famille *Muridae*-Hamster (Cricitus fromentarius) ont endommagé les grappes de raisin, en 1923 et 1924 dans les districts de C. Alba et de Tighina. Parmi les oiseaux (*cl. Aves*), les moineaux et autres ont une prédilection pour le raisin mûr, ils font des dégâts dans les vignes le plus souvent à proximité des forêts et, en général, quand, dans la vigne, il se trouve des arbres, c'est pourquoi il est préférable de ne pas en planter dans le voisinage des vignobles.

B. *Insectes*

Le *Phylloxéra vastatrix Plan.*, qui a détruit les vignes sur racines européennes est répandu dans toute la Bessarabie et on trouve de moins en moins des vignobles qui aient conservé des plants sur racines européennes, par exemple dans les communes de Balbanesti, Costujeuni (1913), Costujeni (1919) dist. de Lapusna ; Reciula (1926) dist. d'Orhei ; sur les sables de la commune de Sabo, dist. de C. Alba, dans certains endroits, au bord du Dniester, par exemple dans la commune de Folmaz. On fait encore actuellement des essais de plantations de variétés européennes de vigne sur leurs propres racines, toutefois ces vignes résistent tout au plus 7-8 ans et, finissent par sécher. Sur les plants européens, le Phylloxéra ne vit que sur les racines, mais sur l'américain

(1) Observations effectuées en Bessarabie durant les 20 dernières années.

ou sur le producteur direct, il se trouve sur les racines et sur les feuilles formant sur celles-ci une quantité de galles. Parfois (1931), il y en a tellement que les feuilles se froncent, sèchent et la croissance des sarments s'arrête. Dans ces cas, on conseille d'asperger au printemps, avant le développement des bourgeons, les sarments avec 4 % de lysol. En général, la lutte contre le Phylloxéra consiste à greffer les plants européens sur des racines de plants américains, en plantation de producteurs directs, mais plusieurs d'entre eux souffrent du Phylloxéra ; la plantation de vignes sur le sable ou dans les terrains inondables où elles sont périodiquement recouvertes d'eau qui tue le Phylloxéra ; la désinfection du sol par le sulfure de carbone CS^2. Outre le Phylloxéra de l'ord. *Rhyncota*, il m'est arrivé d'observer sur de vieux sarments de vigne 1925), dans la commune de Boiucani, dist. de Lâpusna le *Lecanium persicae Bch.* des femelles de puceron pelté (aphidiens) ayant la forme de grains de pois de couleur brune et le *Physokermes coryli* Ldg. dans les vignobles du monastère de Gherbovet, dist. d'Orhei (1927) tant sur les feuilles, à l'état de larves, que sur les sarments, des femelles adultes ayant une grande ressemblance avec le Lecanium persicae, mais plus petites.

Le meilleur moyen de les combattre consiste à asperger les vignes, avant le développement des bourgeons avec une solution de bisulfite de calcium à 3 % ou de Kermocid à 5 %. En ce qui concerne le groupe des Pseuda-neuroptera, arrêtons-nous aux fourmis blanches-termites *Reticulitermes lucifugus Rossi*, qui ont été observées dans les vignobles de Kichinau (1925, 1926) de Bolgrad, Szmail (1925). Elles sont tout particulièrement nuisibles les années sèches, elles attaquent principalement les vignobles affaiblis et se nourrissent de ligneux. Elles vivent toujours sous terre, leurs nids se trouvent, la plupart du temps, dans les vieux poteaux, c'est pourquoi, pour lutter contre elles, il faut tout d'abord enlever tous les vieux poteaux et les brûler ; les nouveaux devront être préalablement imprégnés de carbolineum ; le sol sera désinfecté avec du sulfure de carbone, comme pour les larves du hanneton. Du groupe *Tysanoptera*, on rencontre, en petite quantité le *Faeniathrips sp.* ? (1931). Sans aucun doute, de tous les insectes, ceux qui font les plus grands ravages dans nos vignobles, sont les chenilles du papillon *Conchylis ambiguella Hb.*, qui ont deux générations. Les papillons de la première génération volent du 10 au 31 mai et déposent leurs œufs dans la fleur du raisin dont se nourrissent les chenilles ; en outre, elles réunissent par une toile très lâche plusieurs boutons à l'intérieur desquels elles s'installent. Entre le 10-25 juin, elles sont à l'état de cocon ; la deuxième génération vole en juillet et dépose ses œufs sur les raisins dont les chenilles se nourrissent. Au début de septembre, les chenilles se cachent sous la vieille écorce des sarments, dans les fentes, se transforment en cocons et passent l'hiver en cet état. Quant aux moyens de les combattre, il est recommandé de bien nettoyer la vieille écorce sur des nattes ou de la toile, puis l'écorce arrachée est brûlée ; l'arrosage des sarments avec de l'eau bouillante. Au moment où les papillons prennent leur vol, on place dans le vignoble des vases contenant du suc de fruits, les papillons s'y posent et se noient.

De même, surtout la première génération, on peut les enlever à la main. Les aspersions sont recommandées, mais non avec du vert de Paris, insoluble dans l'eau, mais avec des préparations arsenicales facilement suspendues dans l'eau, par exemple : arseniate de plomb (Ballard, Montpellier), 0,4 %, l'aspersion doit se faire 10 jours après le vol maximal des papillons. Elle se multiplie tout particulièrement les années pluvieuses et elle a été observée en grande quantité dans les communes de Pereval, dist. de Bâlti (1927, 1930), Bâcovet, dist. Làpusnà, C. Albà (1913, 1921), Kichinau dans les vignobles situés sur la chaussée de Hâncesti (1932). Les chenilles du papillon de nuit *Feltia segetum Schiff* font parfois des dégâts très importants, dans différents endroits, dans les pépinières de plants de vignes (1925, 1930), elles mangent les jeunes plants en terre, non loin de la surface. Les chenilles sont nues, de couleur gris sombre. Elles ont deux générations et se nourrissent habituellement des parties attenantes aux racines des herbes et d'autres plantes. Le moyen de les combattre consiste à détruire les mauvaises herbes, attendu que le papillon y dépose ses œufs, à ramasser les chenilles à la main et le soir, à disposer des appâts là où se trouvent des chenilles, en les recouvrant d'une légère couche de terre. Pour la préparation de ces appâts, on prend du son de froment (10 kg) que l'on met dans un cuveau, on le mélange bien avec de l'arsenic (300 gr.) préalablement dissous dans de l'eau bouillante avec 600 gr. de soude, on met juste assez d'eau pour que le mélange soit seulement mouillé. Les chenilles mangent cet appât et meurent. En 1931, j'ai eu l'occasion d'observer des grappes endommagées (dist. d'Orhei) vers la fin d'août, par des chenilles *du papillon de pré (chenille russe) (Phlyctaneodes sticticalis* L.). Le dégât consistait en ce que les chenilles avaient rongé la peau des baies et mangé tout ce qu'elles contenaient. La grande chenille du papillon *Chacrocampa elpenor L.* mange parfois (en août) les feuilles de vigne. Moyen de combat : aspersion de la vigne avec du vert de Paris en prenant 100 lit. d'eau, 100 gr. de vert de Paris et 200 gr. de chaux vive. Les scarabées qui détériorent le raisin sont : le petit scarabée (*rhinocéros*). *Notoxus monoceros L.* qui a été observé en 1921 à C. Albâ, où il a mangé les boutons et les fleurs de raisin. En 1926, dans certains endroits du dist. de Lâpusnâ, les bourgeons de vigne ont été fortement rongés par le scarabée de la fam. *Curculionidae, Psalidium maxillosum F.* (de couleur noire brillante). En 1929 et 1932, dans certains vignobles de Kichinau, les bourgeons ont été fortement endommagés (30 % de perte de la récolte) par le *Dorymerus tristis Scop.* (gris-noir avec des taches brunes). Il est très difficile de lutter contre ces scarabées, on ne peut guère recommander que de les cueillir à la main et de les détruire. Le charançon vert *Rhynchites betuleti Fabr.* recoquille les feuilles de vigne en cigares et dépose ses œufs à l'intérieur. Pour s'en débarrasser, il faut cueillir ces cigares et les détruire, asperger les feuilles avec du vert de Paris. Les larves du hanneton (*Melolontha Melalontha Y.*, dans toute la Bessarabie, et dans les sols du dist. de C. Albâ les larves du hanneton marbré (*Polyphyllo tullo L.*) causent de grands dégâts en détériorant les racines des plants de vignes, principalement des jeunes, ainsi que dans les pépinières, comme

par exemple dans celle de Bácovát en 1927 où 60 % des plants ont été détruits par des larves de hannetons. Il est très malaisé de les combattre, on peut recommander de recueillir les larves à la main lorsqu'on procède à un défoncement, où en déchaussant les racines à la main afin de chercher les larves, celles-ci sont ensuite détruites. On plante entre les rangs de vigne des pommes de terre, ou bien l'on répand sur le sol de la poudre d'os dont les larves sont très friandes, elles rampent et s'en nourrissent. De temps en temps, on peut les trouver en creusant un peu la terre, et on les détruit. On peut aussi procéder à une désinfection avec du sulfure de carbone, en prenant 40-50 gr. de liquide par mètre carré, au moyen d'un injecteur. On peut aussi recueillir les hannetons dans la période du vol et les détruire. Les endroits où l'on ne veut pas avoir de larves de hannetons doivent être recouverts complètement de végétation du printemps, les hannetons n'aiment pas déposer leurs œufs sur un terrain recouvert d'herbe, ils préfèrent un sol meuble non couvert.

Très souvent et en plusieurs endroits, les scarabées *Lethrus apterus Laxm.* causent de grands dégâts dans les vignobles, p. exemple à Reni, dist. d'Ismaïl (1913) en rongeant les feuilles et les jeunes rameaux qu'ils détachent aussi pour leurs larves qui se trouvent dans des trous, sous terre. Pour les combattre, il faut traiter la vigne avec du vert de Paris et maintenir les vignobles en état de propreté. La *Frapinola hirta Poda*, principalement au sud de la Bessarabie, cause aussi de grands dommages en mangeant les feuilles de vigne (1924, 1925, 1931) et réduit parfois la récolte de 30-40 %. A l'état de larves et de cocons, elle vit en terre et préfère un terrain qui contient des racines non encore putréfiées dont elle se nourrit. Quant aux moyens de les combattre, outre qu'on peut les recueillir à la main, on emploie encore la fumée qui donne parfois de bons résultats, surtout si l'on ajoute au combustible une certaine quantité de tabac. De temps à autre, les feuilles sont mangées par le scarabée *Phyllopertha horticola L.* (brun, avec la partie antérieure de la poitrine de couleur, brillante, vert sombre) dont il ne laisse que les nervures et par l'*Eumolpus vitis Fabr.* (petit, brun avec la partie antérieure de la poitrine vert sombre) qui mange les feuilles en rubans étroits. Moyen de les combattre : traitement au vert de Paris. Rarement les racines sont détériorées par les larves du scarabée *Pentodon idiotia Hbst.* (S. fam. Dynastinen). Les guêpes et les abeilles s'attaquent en automne aux grappes de raisin, particulièrement aux variétés sucrées à peau mince, elles les sucent et il ne reste sur les grappes que des peaux séchées. Il arrive qu'elles détruisent jusqu'à 50 % de la récolte. Pour éviter ces dégâts, le meilleur moyen est d'ensacher les grappes des variétés hâtives, avant la maturité (on peut faire ces sacs avec du papier de journal).

C. *Arachnides*

La classe des arachnides (Arachnoidea) ne compte que deux tiques nuisibles à la vigne : *Eriophyes vitis Nal*, qui est répandu dans toute la Bessarabie et vit sur la partie inférieure des feuilles, sa succion provoque la formation d'un grand nombre de petits poils, blancs d'abord, puis bruns ensuite et à la par-

tie supérieure de la feuille, il se produit des bosselures. Il a plusieurs générations, à partir du moment où les feuilles commencent à se développer (on en a observé en grande quantité au printemps 1930) jusqu'à leur chute. Il est très petit, blanc, presque invisible à l'œil nu, son corps est long avec deux paires de pattes et quelques paires de longs poils. Il ne cause pas de grands dégâts. Pour le combattre, il faut soufrer les plants. Le *Tetranychus althaeae Hanst* est une tique bien visible à l'œil nu, rond, légèrement ovale, de couleur jaune avec quatre paires de pattes, très vif, il se déplace rapidement sur la partie inférieure de la feuille, préférant se fixer le long des nervures. En général, il préfère les feuilles recouvertes de poils à la partie inférieure. Il s'observe particulièrement sur les variétés suivantes : Plovai, Gamay, Muscat de Frontignan, Madeleine, Traminer, Meslier. Il a plusieurs générations pendant l'été et hiverne à l'état d'insecte adulte sous la vieille écorce du plant à proximité du sol. Il a été observé en grande quantité, en Bessarabie, à partir de 1927 et depuis il se propage de plus en plus. D'après les observations des années 1931 et 1932, il est répandu presque dans toute la Bessarabie, mais particulièrement dans les dist. de Bálti (sud) Lápusná et Orhei, mais beaucoup moins dans ceux de Tighina, Ismaïl Cahul. Lorsqu'il apparaît en grande quantité, les feuilles de vigne se couvrent de taches d'un brun-cuivré, puis elles sèchent et tombent (ce qui peut arriver en juillet ou même plus tôt), ce qui provoque l'arrêt du développement du plant, le raisin n'arrive pas à maturité et reste acide, peu sucré. Le moyen de le combattre consiste à nettoyer la vieille écorce et de la brûler, puis, en automne ou au printemps, avant le développement des bourgeons, à asperger abondamment les plants avec 5 % de bisulfite de calcium (faire bouillir pas moins de 1 heure 1/2); en été, un deuxième soufrage des plants est nécessaire. En général, il préfère un été chaud et sec, il se développe alors plus rapidement et cause de plus grands ravages, quand l'été est pluvieux (1932), il se développe beaucoup moins.

D. *Les basidiomycètes*

Parmi les champignons supérieurs, un seul a été noté chez nous comme étant nuisible aux vignobles *Stereum nevator Viala* de la fam. *Telephoraceae*, qui produit la maladie « Esca ». Celle-ci existe probablement chez nous, mais elle a été enregistrée pour la première fois en 1927, où l'on a commencé à l'étudier. Elle est nuisible tout particulièrement les années sèches (très fortement en 1930). On la rencontre le plus souvent chez les muscats : Traminer, Plovat, Cabernet et autres. Le champignon se trouve dans le ligneux du plant et particulièrement à l'endroit de la greffe. Grâce à sa présence, cet endroit grossit fortement. En le sciant, on peut observer un ligneux friable d'une couleur gris sombre ou blanche avec des couches noires, c'est le ligneux attaqué par le champignon. Ce dernier secrète des substances vénéneuses pour le plant ; c'est pourquoi sur les feuilles du plant atteint de l' « Esca » apparaissent entre les nervures, des taches d'un gris jaunâtre qui ont une grande ressemblance avec les taches produites par la succion du Tetranychus, avec la seule diffé-

rence que celles provoquées par le Tetranychus ont, au début, une forme ronde et sont d'une couleur brun-cuivré et qu'alors, on trouve facilement l'insecte en dessous. Le plant atteint de l' « Esca » devient de plus en plus faible, puis finit par sécher tout à fait.

Le champignon se propage à l'aide des *sclérotes*, qui se forment dans le ligneux, les spores pénétrant dans les entailles, les lésions du ligneux et contaminent de nouveaux pieds. Il se produit rarement des corps de fructification à la surface du ligneux, présentant de petites formations ridées dans lesquelles se développent les basidiospores. En étroite liaison avec la maladie « Esca », il faut citer le phénomène du *Court-noué*, lorsque, sur le plant poussent un graud nombre de petites branches avec des entre-nœuds très courts, de petites feuilles, cause pour laquelle le plant ne donne pas de récolte. Les variétés qui en souffrent sont principalement Alphonse Lavallée, Rayon d'or qui, en 1931, n'avaient pas de récolte. (Kichinau). Le moyen de combattre cette maladie consiste à asperger les vignes, au printemps, avant le développement des bourgeons avec la solution suivante : 100 litres d'eau, 1 kg. 300 gr. d'acide d'arsenic, 1 kg. de carbonate de soude et 1 kg. de savon. On fait bouillir d'abord l'arsenic avec la soude, puis on y ajoute le savon et enfin la quantité d'eau voulue. Les plants sont soigneusement traités. Après tous ces travaux, il faut soigneusement se laver les mains. En particulier, pour lutter contre le court-noué, il est recommandé d'introduire dans le sol 5 tonnes de chaux à l'hectare en automne et 5 tonnes à l'hectare au printemps lors de la plantation des plants.

E. *Champignons ascomycètes*

Oïdium (*Uncinula necator Burr.*) se trouve à l'état sporadique en Bessarabie, par exemple dans la commune de Pereval, district de Bálti (1925) à Kichinau, sur les muscats en 1927, 1928 ; en général, il est peu répandu et d'après les études faites en 1914 et en 1932, dans presque toute la Bessarabie, il y a eu le Mildiou, mais non l'Oïdium, malgré l'avis des propriétaires viticulteurs qui affirmaient que c'était l'Oïdium, grâce à une étude plus approfondie au microscope, on n'a trouvé que le Mildiou et non l'Oïdium. Au microscope, cette différence est très facile à constater : les conidies de l'Oïdium ont la forme d'une chaîne, tandis que celles du Mildiou ont la forme d'un rameau avec des fruits. L'Oïdium attaque les fruits et les feuilles, la partie supérieure du limbe se couvre d'une efflorescence blanchâtre qui s'enlève facilement avec le doigt, à un degré plus intense de son développement, les baies se crevassent et commencent à pourrir et le plant répand une odeur de poisson pourri. Souvent, lorsque les baies sont encore vertes, comme conséquence de l'Oïdium, il se forme sur les baies une couche fine, sombre, liégeuse, qui empêche, aux endroits où elle se trouve, les baies de se développer et il se produit soit leur éclatement, soit leur déformation. Traiter par soufrage. La pourriture blanche de la vigne (*Charrinia diplodiella Viala*) White-rot qui se nomme ainsi parce qu'il se forme sur les baies de petites pycnides, nettement visibles non seulement à la loupe, mais même à l'œil nu. La Pourriture blanche se propage tout par-

ticulièrement durant les étés chauds et après la grêle. Cette maladie cryptogamique est la seconde en Bessarabie, après le Mildiou, par sa diffusion et par les dégâts qu'elle cause. On a observé un grand développement de cette maladie en 1918, 1921, 1927, 1929. Elle attaque aussi bien les variétés européennes que les producteurs directs, par exemple Gaillard, Rayon d'or en 1927 (dist. d'Orhei), elle a détruit au minimum 30 % de la récolte. Ce qui est le plus caractéristique dans cette maladie, c'est que c'est d'abord le pédoncule de la grappe qui sèche, puis la grappe sèche entièrement, ou bien les baies deviennent molles, brunâtres avec une quantité de pycnides blanches. Il en est de même pour l'américain, elle attaque particulièrement le sarment sur lequel se forment des taches longues, blanchâtres avec une quantité de pycnides. Quant aux moyens de combattre cette maladie, on recommande de traiter, en juillet, la vigne avec de la bouillie bordelaise et de couper les grappes avec leurs baies ainsi que les sarments et de les enterrer profondément dans le sol.

En ce qui concerne la Pourriture noire de la vigne, on remarque tout particulièrement *Guignardia baccae Cav.* (*Phoma reniformis Viala*) et non pas *Guignardia Bidwellii Viala* (*Phoma uvicola Bec.*) Black-rot qui est observé à l'ouest, elle est peu répandue chez nous. Elle n'attaque pas des grappes entières comme Charmia diplodiella, mais surtout des baies isolées qui noircissent et restent molles ou sèchent, se rident et se recouvrent d'une quantité de pycnides noires. Elle a été observée chaque année, mais surtout en 1914, 1924, 1926, le plus souvent sur les muscats. Cette maladie attaque aussi les feuilles (*Phoma flaccida Viala*). Elle a pris un grand développement en 1926 à la partie supérieure des feuilles sous forme de taches argentées angulaires contenant des pycnides noires (variétés Sémillon, Chasselas, Plovai) ensuite, dans ces endroits, le tissu réticulaire se détache. Sous la dénomination d'*Excoriose*, cette *Phoma flaccida* (au microscope conidies noires oblongues) attaque les jeunes rameaux verts qui, principalement, dans les entre-nœuds noircissent, deviennent fragiles, cassants ; en 1926, en certains endroits, 30 % des pousses ont été atteintes de cette maladie. Pour lutter contre ces maladies, il est recommandé de traiter les vignes vers la mi-juillet avec la bouillie bordelaise, attendu qu'elles se développent principalement vers la fin juillet et en août et de détruire les parties atteintes du plant. La Pourriture grise de la vigne *Botrytis cinerea Pers.* ou *Sclerotinia fuckeliana Fuck*, par exemple en 1931 (automne pluvieux) a causé de grands ravages dans les vignobles, surtout en septembre (commune de Pereval, district de Bálti, commune de Gherbovet, dist. d'Orkei ; commune de Chitcani, dist. de Tighina, elle a provoqué la putréfaction rapide des grappes, celles-ci se couvrant d'une efflorescence grise ou bien, après la gelée, elles devenaient brunes et tombaient. Le moyen de combattre cette maladie consiste à cueillir les grappes en putréfaction, ainsi que les baies et à les détruire, c'est-à-dire à les enterrer profondément, afin que les spores ne se propagent pas dans toute la vigne.

A propos des champignons ascomycètes, il faut citer encore une maladie qui, autrefois, était totalement inconnue, à savoir : *Sordaria uvicola Viala* (Scle-

riase) qui attaque les baies mûres du raisin, celles-ci se rident et se transforment en raisins secs, le champignon se trouve sous la peau de la baie. Ce champignon n'a jamais causé de grands dégâts. On le rencontre principalement sur les muscats, et en 1926, 1930, 1932, on a constaté sa présence presque partout en assez grande quantité.

F. *Oomycètes*

A ce groupe de champignons appartient le Mildiou (*Plasmopara viticola Berl.*) le plus répandu chez nous et le plus dangereux, qui, périodiquement produit de véritables dévastations dans les vignobles, par exemple : en 1914, 1919, 1926, 1932, tout particulièrement en 1914 et en 1932, détruisant le 100 % de la récolte dans les vignobles non sulfatés et diminuant sensiblement la récolte de l'année suivante. A vrai dire, dans les vignobles non sulfatés, il se manifeste chaque année et atteint non seulement toutes les variétés européennes, mais, de même, de nombreux producteurs directs comme Gaillard, Castel, Noah, Isabelle. Le Mildiou, pour son développement, exige de l'humidité et de la chaleur et précisément de l'humidité, non seulement lors de son développement, mais en automne de l'année précédente. Le Mildiou attaque les feuilles, formant une efflorescence blanche à la partie inférieure, laquelle ne se détache pas facilement ; au frottement, la partie principale de son mycélium se trouve à l'intérieur de la feuille et à la surface seulement, les porteurs de conidies avec leurs conidies. Sur la partie supérieure de la feuille, apparaissent des taches brunes. Si la feuille est fortement atteinte, elle sèche et tombe. Le Mildiou est particulièrement dangereux lorsqu'il attaque la fleur, celle-ci noircit et sèche, les jeunes baies et des grappes entières sèchent aussi, se rident et restent ainsi suspendues sur le pied presque tout l'été.

En juillet, les baies vertes sont attaquées par le Mildiou, de telle manière que l'une des faces devient plate, comme écrasée, il se forme une tache brunâtre et les baies se détachent facilement, parfois ce stade du Mildiou provoque aussi de grands dégâts. Sur le sarment, le Mildiou provoque la formation de larges points noirs, le sarment devient inégal, ne mûrit point et est facilement endommagé par la gelée. Le moyen de combattre le Mildiou consiste à traiter le vignoble avec la bouillie bordelaise (afin qu'elle adhère mieux aux feuilles, on y ajoute de l'adhésol). Attendu que le Mildiou a un stade latent de développement, c'est-à-dire que, tout d'abord, il se développe en se formant de l'oospore d'hiver d'une manière invisible à l'œil nu, il est donc indispensable de traiter le vignoble avant que son mycélium soit visible à l'œil nu, c'est-à-dire qu'il est absolument nécessaire de sulfater pour la première fois entre le 25-30 mai, la deuxième fois, au moment de la floraison, de cette manière, on sera assuré que la récolte sera sauvée. Le troisième et, s'il le faut, le quatrième sulfatage seront effectués suivant le temps (humidité et température). Il est indispensable que le vignoble soit tenu dans un état absolu de propreté, il ne doit pas y avoir de mauvaises herbes, il faut éviter aussi de planter des arbres dans le vignoble ou à proximité.

(A suivre.)

B. Veresceaghin,
Statiunea Fitopatologica Chisinau.

ACTUALITÉS

Blocage d'une partie des vins de la récolte 1933 (*décret*). — Distillation obligatoire d'une partie des vins de la récolte 1933 (*décret*). — Situation du marché des vins (H. A.). — Ville de Béziers, capitale du vin : concours « A la gloire du vin ». — Leçons et applications pratiques d'œnologie à Nîmes. — Raisins de France. — Des films gratuits. — Bibliographie.

Blocage d'une partie des vins de la récolte 1933

Le Président de la République française,

Vu l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, sur la viticulture et le commerce des vins ;

Vu les résultats accusés par la statistique de la récolte des vins publiée au *Journal officiel* du 30 décembre 1933 ;

Vu l'avis exprimé, dans sa séance du 20 décembre 1933, par la commission consultative interministérielle de la viticulture, dûment complétée dans la forme prescrite par l'article 7 susvisé ;

Vu les résultats des consultations opérées auprès des offices agricoles des différents départements producteurs ;

Sur la proposition des ministres de l'Agriculture, du Commerce et du Budget,

Décrète :

Article premier. — Les quantités de vin de la récolte de 1933 que les viticulteurs visés à l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée doivent conserver à la propriété, sont fixées à la proportion ci-après de la récolte totale :

3 p. 100 lorsque la récolte est comprise entre 400 et 1.000 hectolitres ;
4,50 p. 100 lorsque la récolte est comprise entre 1.001 et 3.000 hectolitres ;
6 p. 100 lorsque la récolte est comprise entre 3.001 et 5.000 hectolitres ;
7,50 p. 100 lorsque la récolte est comprise entre 5.001 et 10.000 hectolitres ;
9 p. 100 lorsque la récolte est comprise entre 10.001 et 20.000 hectolitres ;
12 p. 100 lorsque la récolte est comprise entre 20.001 et 50.000 hectolitres ;
15 p. 100 lorsque la récolte dépasse 50.000 hectolitres.

§ 2. — Les taux prévus au premier alinéa du présent article sont augmentés d'un point en ce qui concerne les viticulteurs dont le vignoble accuse, en 1933, comparativement à 1928, une augmentation de superficie productive supérieure à 10 hectares.

§ 3. — Pour tenir compte du rendement à l'hectare, les taux de blocage obtenus par application des alinéas 1er et 2 précédents sont majorés de :

10 p. 100 quand ce rendement est compris entre 60 et 80 hectolitres ;
20 p. 100 quand ce rendement est compris entre 81 et 100 hectolitres ;
30 p. 100 quand ce rendement est compris entre 101 et 125 hectolitres ;
40 p. 100 quand ce rendement est compris entre 126 et 150 hectolitres ;
50 p. 100 quand ce rendement dépasse 150 hectolitres.

§ 4. — Si des parcelles entrées en production postérieurement à 1928 ont été vendues, cédées ou données à bail après le 8 juillet 1933, le blocage atteint les acheteurs, cessionnaires ou bailleurs, quelle que soit l'importance de leur production. Si cette dernière est inférieure à 400 hectolitres, le premier élément du blocage, relatif à la récolte globale, est appliqué au taux prévu pour les productions comprises entre 400 et 1.000 hectolitres.

§ 5. — En aucun cas, les quantités bloquées ne peuvent excéder 25 p. 100 de la récolte.

§ 6. — Des réductions proportionnelles de chaque prestation pourront être opérées par l'administration afin de maintenir les quantités de vin effectivement bloquées dans la limite de 3 millions d'hectolitres au maximum pour l'ensemble du territoire métropolitain et algérien.

Art. 2. — Les quantités de vin à retenir à la propriété sont calculées d'après la déclaration de récolte de chaque exploitant, sauf si une société est propriétaire, concessionnaire ou locataire des terrains, auquel cas les déclarations souscrites par tous les exploitants de ces terrains sont cumulées.

Art. 3. — Les quantités de vin en provenance de l'étranger que les importateurs doivent conserver en leur possession et représenter à toute réquisition sont fixées comme suit, pour les importations opérées du 1er octobre 1933 au 30 septembre 1934 :

3 p. 100 lorsque ces importations seront comprises entre 400 et 1.000 hectolitres ;

4,50 p. 100 lorsque ces importations seront comprises entre 1.000 et 3.000 hectolitres ;

6 p. 100 lorsque ces importations seront comprises entre 3.001 et 5.000 hectolitres ;

7,50 p. 100 lorsque ces importations seront comprises entre 5.001 et 10.000 hectolitres ;

9 p. 100 lorsque ces importations seront comprises entre 10.001 et 20.000 hectolitres ;

12 p. 100 lorsque ces importations seront comprises entre 20.001 et 50.000 hectolitres ;

15 p. 100 lorsque ces importations dépassent 50.000 hectolitres.

Art. 4. — Les ministres de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie et du Budget sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel*.

Fait à Paris, le 29 décembre 1933. Albert Lebrun.

Par le Président de la République :

Le ministre de l'Agriculture,
Henri Queuille.

Le ministre du Commerce et de l'Industrie,
Laurent-Eynac.

Le ministre du Budget,
Paul Marchandeau.

Distillation obligatoire d'une partie des vins de la récolte 1933

Le Président de la République française,

Vu l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931, codifiée, sur la viticulture et le commerce des vins ;

Vu le décret du 1er août 1931, rendu pour l'exécution de la loi du 4 juillet précédent ;

Vu les résultats de la récolte de 1933, publiés au *Journal officiel* du 30 décembre 1933, qui accusent, pour la France et l'Algérie, un chiffre de disponibilités (récolte et stock) supérieur à 72 millions d'hectolitres ;

Sur le rapport des ministres de l'Agriculture, des Finances et du Budget,

Décrète :

Article premier. — Les viticulteurs visés à l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée sont tenus de distiller ou de faire distiller une quantité d'alcool correspondant au pourcentage suivant de leur récolte de 1933 :

1 décilitre d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 400 et 1.000 hectolitres ;

1 décilitre 2 d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 1.001 et 3.000 hectolitres ;

1 décilitre 4 d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 3.001 et 5.000 hectolitres ;

1 décilitre 6 d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 5.001 et 10.000 hectolitres ;

1 décilitre 8 d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 10.001 et 20.000 hectolitres ;

2 décilitres d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 20.001 et 50.000 hectolitres ;

2 décilitres 2 d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes supérieures à 50.000 hectolitres.

Les quantités ainsi déterminées sont majorées de :

10 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 60 et 80 hectolitres ;

20 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 81 et 100 hectolitres ;

30 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 101 et 125 hectolitres ;

40 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 126 et 150 hectolitres ;

50 p. 100 quand le rendement à l'hectare excède 150 hectolitres.

Art. 2. — Les quantités d'alcool à produire sont calculées dans les conditions prévues au dernier alinéa de l'article 15 du décret du 1er août 1931.

Art. 3. — L'alcool devra être produit avant le 1er juin 1934, sous le contrôle des employés des contributions directes. Il ne pourra provenir que de la distillation du vin, à l'exclusion des piquettes, des marcs, des lies épaisses et, en général, de tous les sous-produits du vin ; sa richesse alcoolique ne devra pas être inférieure à 60 degrés centésimaux à la température de 15 degrés centigrades.

Lorsqu'il ne proviendra pas de la distillation de vin de la récolte personnelle du viticulteur, sa fabrication ne pourra remonter à une date antérieure au 20 décembre 1933.

Art. 4. — Sauf en ce qui concerne les prestations inférieures à 5 hectolitres d'alcool pur, l'alcool produit sera acquis par l'Etat, auquel il devra être livré avant le 30 septembre 1934.

Toutefois, l'administration pourra renoncer à l'achat, lorsqu'en raison des faibles quantités d'alcool à acheter dans une même région, l'enlèvement des produits entraînerait des frais élevés et présenterait des difficultés particulières.

Art. 5. — Les prix d'achat sont fixés ainsi qu'il, suit, à l'hectolitre d'alcool pur à la température de 15 degrés centigrades :

1° Alcool rectifié bon goût, 550 fr.;
2° Flegmes titrant au moins 90°, 500 fr.;
3° Flegmes titrant entre 81 et 90°, 490 fr. ;
4° Flegmes titrant entre 71 et 80 degrés, 480 fr. ;
5° Flegmes titrant entre 60 et 70 degrés, 470 francs.

Ces prix s'entendent de l'alcool rendu sur wagon gare expéditrice, dans les wagons-réservoirs de l'acheteur ou, au gré de celui-ci, dans les fûts en fer du vendeur, prêtés gratuitement pour quarante jours, les frais de transport par chemin de fer, à plein et à vide, étant à la charge de l'acheteur.

En ce qui concerne les alcools devant être transportés par mer, ces prix s'entendent de l'alcool rendu sur quai d'un port désigné par l'acheteur dans les fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour quarante jours, les frais de transport par mer étant à la charge de l'acheteur ; les frais de reprise des fûts sur le même quai et le transport à vide sont à la charge des vendeurs.

Art. 6. — Un bordereau sera établi en double exemplaire par le vendeur et certifié par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses au moment de la reconnaissance des livraisons. Ce bordereau mentionnera :

1° Les nom et adresse du vendeur ;

2° S'il y a lieu, les noms et adresses des viticulteurs pour le compte de qui la livraison est opérée ;

3° Le volume et le degré réels des spiritueux livrés, ainsi que la quantité d'alcool pur y contenue.

Un exemple du bordereau devra être immédiatement et directement transmis par le vendeur au chef du service des alcools, 8, boulevard Brune, à Paris. Le second exemplaire sera conservé par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Art. 7. — Les quantités d'alcool payées au vendeur sont celles reconnues sur wagon ou sur quai par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses et figurant au bordereau et au titre de mouvement.

Les paiements à chaque vendeur, d'après les quantités reconnues, seront effectués chaque quinzaine, par voie de virement au compte ouvert de chèques postaux au nom du vendeur.

Art. 8. — Les vendeurs pourront être tenus d'assurer la conservation des alcools jusqu'à l'époque fixée par le service des alcools.

Dans ce cas, des acomptes s'élevant aux neuf dixièmes du prix d'achat des alcools stockés seront alloués aux producteurs, dès achèvement de la fabrication ; il sera, en outre, attribué, pour freinte, location de bacs, assurance et frais divers, une indemnité de 60 centimes par mois et par hectolitre d'alcool stocké.

Art. 9. — Pour effectuer leurs livraisons, les viticulteurs sont autorisés à acheter du vin ou de l'alcool dont la fabrication ne remonte pas à une date antérieure au 20 décembre 1933.

Lorsque les intéressés justifieront que le vin mis en œuvre était propre à la consommation, l'opération sera considérée comme ne revêtant pas un caractère commercial.

Art. 10. — Les ministres de l'Agriculture, des Finances et du Budget sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel*.

Fait à Paris, le 29 décembre 1933.

Albert Lebrun.

Par le Président de la République :

Le ministre de l'Agriculture,
Henri Queuille.

Le ministre des Finances,
Georges Bonnet.

Le ministre du Budget,
Paul Marchandeau.

Situation du marché des vins. — Le *Journal Officiel* du 16 janvier donne les chiffres suivants sur lesquels nous reviendrons dans notre prochain numéro :

Sorties : 4.345.495 hectolitres ; consommation taxée : 3.839.013 (chiffre ne s'appliquant qu'à 25 jours, probablement) ; stocks du commerce : 14.186.562 hectolitres. — H. A.

Concours « A la gloire du Vin ». — Règlement du Concours-Dégustation des vins de consommation courante et spéciaux et des eaux-de-vie de vin et de marc :

Article premier. — La municipalité de Béziers, les Associations viticoles et commerciales, organisent un Concours de dégustation de vins et eaux-de-vie, pour les départements de l'Hérault, l'Aude, le Gard et les Pyrénées-Orientales. Ce concours aura lieu fin février ou commencement mars 1934.

Art. 2. — Peuvent prendre part à ce concours :

1° Tous les producteurs de vins et tous les négociants en vins des quatre départements ci-dessus désignés.

2° Tous les producteurs d'eaux-de-vie et les distillateurs professionnels de ces mêmes départements.

Vins nouveaux, vins vieux, vins spéciaux, secs, doux, mousseux, etc., eaux-de-vie vieilles et eaux-de-vie de l'année peuvent être présentés.

Art. 3. — Le Comité du Concours classera les vins par groupe, suivant leur nature et suivant leur année.

Ce classement comportera les divisions suivantes :

1. — Vins rouges ;
2. — Vins rosés ;
3. — Vins blancs ;
4. — Vins spéciaux.

Chaque groupe sera divisé en :

1. — Hauts-Coteaux ;
2. — Coteaux ;
3. — Plaines.

Pour les vins spéciaux :

1. — Secs ;
2. — Doux ;
3. — Mousseux.

Pour les eaux-de-vie :

1. — Vieilles ;
2. — de l'année.

Le jury appréciera les vins et eaux-de-vie, sur bouteilles portant seulement un numéro.

Des récompenses seront attribuées aux produits les plus méritants dans chacune des catégories :

1° Produits présentés par la propriété ;
2° Produits présentés par le commerce.

Art. 4. — Les échantillons seront prélevés par les soins du Comité à partir du 15 janvier 1934, immédiatement après la clôture des inscriptions.

Art. 5. — Le jury se réserve le droit d'aller déguster dans les caves ou les chais des exposants les vins qui auront été présentés au concours.

Au cas de retiraison des vins avant le Concours, les concurrents prieront les acheteurs de vouloir bien leur laisser trois litres de ces vins, en bouteilles cachetées à leur sceau.

Art. 6. — Les concurrents s'engagent, du fait de leur inscription, à se conformer au présent règlement, ainsi qu'à toutes modifications qui y seraient apportées, et aux décisions du jury.

Art. 7. — Les concurrents en s'inscrivant doivent verser 5 francs par type de vin présenté.

Les inscriptions sont reçues au Bureau du Secrétariat de la Mairie de Béziers, jusqu'au 15 janvier 1934, dernier délai.

Leçons et applications pratiques d'œnologie. — Dernier avis. — Une série de Cours d'œnologie pratique *méridionale* avec applications aura lieu à la Station œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nîmes, du mardi 30 janvier (neuf heures du matin) au samedi 10 février 1934.

Cet enseignement a pour but de permettre à tous ceux qui produisent, manipulent, vendent ou achètent du vin, de juger *sommairement* eux-mêmes matières premières et produits obtenus de façon à leur éviter erreurs, illégalités ou altérations, susceptibles de compromettre plus ou moins la qualité ou la loyauté. La vinification, la conservation, l'appréciation, et toutes questions intéressant les vins du Midi à un titre quelconque y sont donc amplement traitées (programme et règlement moyennant timbre).

On y est admis sans titres ni examens, à tout âge, sur simple demande adressée le plus tôt possible au Directeur pour y retenir sa place définitivement (nombre limité).

Raisins de France — Dans son numéro de décembre, notre confrère *Raisins de France*, organe officiel de la Fédération Nationale des Producteurs de Raisins de Table et de la Fédération Française des Stations Uvales, publie les articles suivants :

Vers les réalisations (Maurice Peloux). — Les Journées nationales du raisin en Alsace (Yvan Meyer). — Les raisins de table de Moissac et du Quercy. — La campagne du chasselas en 1933 dans le Sud-Ouest (B. Couteils). — La Station uvale et fruitière à Bône (J. Maurel). — Quelques variétés d'hybrides pour la table. — La conservation du raisin (Léon Douerche). — Le raisin de table en Californie (Guy). — Prayssas, station uvale (J. Trapes). — Le transport des raisins en cadre réfrigérant (Raoul Dancourt). — Le raisiné (N. R.). — Le raisin de table à l'Exposition d'automne, etc...

Envoi d'un spécimen contre 0 fr. 50 adressé aux Editions Fructidor, 147, boulevard Saint-Germain, Paris (6e). Abonnement : 12 fr. par an.

Des films gratuits. — Il est intéressant de rappeler aux Syndicats agricoles, Sociétés, Mutuelles, Coopératives, Patronages, Cercles d'études, Groupements ruraux, possédant un appareil de projection cinématographique, que :

1° Le ministère de l'Agriculture prête sur demande des films d'enseignement ;

Et que :

2° La Société des Agriculteurs de France, également, peut leur prêter gratuitement les films de sa cinémathèque ainsi que des films de propagande agricole attrayants et documentaires, soigneusement sélectionnés.

Tous renseignements complémentaires seront donnés par la Société des Agriculteurs de France, section cinéma, 8, rue d'Athènes, à Paris.

Bibliographie. — Ch. Vavasseur : *Les Vins de Touraine.* (Chez l'auteur, à Vouvray.)

En une plaquette de 90 pages, notre collaborateur et ami, M. Ch. Vavasseur, maire de Vouvray, vient d'écrire une parfaite monographie du vignoble de Vouvray, qui a conquis, grâce un peu à lui-même, ses titres de noblesse en marque d'origine et a imposé cette marque dans le monde, considérée aujourd'hui comme celle d'un grand vin français.

M. Ch. Vavasseur ne se contente pas d'étudier les vins de Vouvray, il monographie aussi tous les vins de Touraine, les Chinon, les Bourgueil, et les vins plus modestes des coteaux du Cher. Les cépages qui peuplent tous les vignobles de la Touraine sont décrits et étudiés dans leurs mérites et leurs défauts ; et dans tous produits, les vins, où la compétence de l'auteur, viticulteur et grand négociant, se manifeste par des appréciations originales dans un style clair et séduisant, agrémenté par des souvenirs et des rappels historiques qui indiquent, en même temps, l'érudit amoureux de son beau pays.

La partie vinification et l'étude des années à grands vins ne pouvaient qu'être traitées au mieux par une compétence agissante comme l'est celle de Ch. Vavasseur, qui mérite tous éloges et toutes félicitations pour son original volume. — P. V.

Pour le Vin

Nos lecteurs ont apprécié et hautement loué les belles publications qu'a éditées la Maison Nicolas, de Paris, sur le vin. Ces belles éditions artistiques sont aujourd'hui devenues l'une des raretés les plus recherchées et les plus appréciées des bibliophiles. Ce furent une des meilleures réclames et, sans doute, des plus efficaces pour les grands crus comme pour les vins courants. Les viticulteurs sont reconnaissants à la Maison Nicolas des sacrifices consentis pour la propagande des bons vins, apanage de la France, bons vins qu'aucune autre nation n'a jamais pu égaler dans la gamme des grands vins de toute nature ; une seule exception peut être faite, peut-être, pour les Portos, et encore, si la France avait su les faire valoir, nos Banyuls et nos Frontignans les auraient surpassés dans la clientèle, avec certains avantages.

Ces belles publications de nos grands commerçants en faveur des vins seront sans doute encouragées par le Comité de propagande pour le vin. Nous ne pouvons que dire à leurs auteurs, au nom de tous les viticulteurs, leurs remerciements aussi bien à la Maison Nicolas, qui poursuit son action de propagande depuis plusieurs années, qu'à la Maison Félix Potin, qui vient d'éditer une superbe plaquette luxueuse et artistiquement illustrée, sous le titre : *Comment boire nos bons vins de France*, ornée de superbes et très originales planches en couleurs et un texte écrit par M. le comte Austin de Croze, et qui mérite non seulement d'être lue, mais de figurer dans les bibliothèques de tout amateur de livres originaux sur le vin. — Pf.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 130 fr. et au dessus ; 10°, 160 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 200 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, » fr. 9°, 190 fr. et au-dessus; 10°, 215 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 235 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr. ; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr.; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr.; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 500 à 600 fr. ; Mâconnais, 400 à 500 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 550 à 650 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 650 à 850 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 240 à 340 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 300 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, 600 à 700 fr. Gros plants 280 à 320 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 7 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Blancs de blancs, 10 à 12 fr. 75.

Midi — *Nîmes (16 janvier 1934).* — *Cote officielle :* Aramon de plaine, 8°5 à 9°, de 80 à 90 fr. ; Montagne, 9°5 à 11°, de 95 à 125 fr. ; Costières, 11°5 à 12°, de 135 à 150 fr. ; Blanc d'Aramon, 9 à 10°, 10 fr. le degré ; Clairettes, 10°5 à 12°, 11 fr. 50 à 12 fr. 50 le degré ; Trois-six B. G., » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Montpellier (16 janvier). — Vins rouges 1933, de 8°5 à 11°, de 80 à 120 fr. ; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Esprit de vin à 86°, 520 à 530 fr. ; Marc à 86°, 480 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 475 fr.

Béziers (16 janvier). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (14 janvier). — Marché d'Olonzac, vins nouveaux, de 10 à 12°, 10 fr. 50 à 12 fr. le degré.

Perpignan (13 janvier). — Vins de 8°5 à 12°. 9 fr. à 11 fr. 50. Chambre de commerce).

Carcassonne (13 janvier). — De 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr. » le degré.

Narbonne (16 janvier). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Vins rouges 12° et au dessus, 12 fr. 50 à 13 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, » à » fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à ». — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. Pas de cote.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 124 fr. 50 le quintal, orges, 60 fr. à 66 fr.; escourgeons, 58 fr. à 70 fr.; maïs, 80 fr. à 90 fr. »; seigle, 59 fr. » à 67 fr. 50; sarrasin, 77 fr. à 88 fr.; avoines, 45 fr. » à 51 fr. — Sons, 35 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 30 à 35 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 55 à 70 fr.; saucisse rouge de Bretagne, de 48 à 55 fr.; Sterling, 50 à 55 fr.; Rosa, 65 à 75 fr.; nouvelles d'Algérie, de 180 à 220 fr.; du Midi, 200 à 240 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 65 fr. à 100 fr.; paille d'avoine, de 65 fr. à 100 fr.; paille de seigle, 65 fr. à 100 fr.; luzerne, 235 fr. à 305 fr.; foin, 235 fr. à 305 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 900 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 226 fr. » à 227 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 14 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 15 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 9 fr. 70. — Longe, de 8 fr. » à 12 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 99 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique)] l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 150 fr. 100 kgs; neige, 155 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, — Mandarines, 250 à 375 fr. — Oranges d'Algérie, 150 à 275 fr. — Poires de choix, 450 à 1.100 fr.; communes, 100 à 250 fr. — Pommes choix, 350 à 700. — Pommes communes, 150 à 350 fr. — Raisin du Midi blanc, 500 à 750 fr. — Noix, de 350 à 550 fr. — Figues, 250 à 400 fr. — Bananes, 400 à 450 fr. — Marrons, 150 à 220 fr. — Dattes, 350 à 850 fr. — Choux de Bruxelles, 300 à 500 fr. — Laitues de Paris, de 15 à 60 fr. le cent. — Carottes, de 90 à 140 fr. — Endives, de 380 à 430 fr. — Salsifis, de 110 à 250 fr. les 100 bottes. — Tomates d'Algérie, de 250 à 350 fr. — Choux-fleurs, 150 à 900 fr. — Oseille, 500 à 1.000 fr.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

La Bourse, comme la politique, ont eu de bien détestables étrennes avec l'affaire Stavisky et la cascade de complicités et de responsabilités que l'instruction judiciaire découvre chaque jour. Comme il fallait s'y attendre, le scandale a été largement exploité par une partie de la presse étrangère qui ne manque jamais une occasion de jeter le discrédit sur notre moralité et sur nos mœurs parlementaires.

On pourrait répondre à tous ces moralistes en chambre par la parabole de la paille et de la poutre. L'Angleterre n'a-t-elle pas eu le krack Hatry, les Etats-Unis ont donc perdu le souvenir de l'affaire Insull, et la Suède a-t-elle donc effacé toutes les traces du désastre Kreuger ?

Mais laissons-là toutes ces vaines querelles, et songeons surtout à nous tenir en garde contre les alarmistes de profession qui ne voient dans l'affaire du Crédit Municipal de Bayonne qu'une occasion de pêcher en eau trouble à la faveur du nouvel accès de défiance qui pourrait se manifester dans l'esprit public.

Fort heureusement le désastre n'a pas fait de victimes parmi les petits épargnants et ceci est déjà un point très important pour la Bourse qui n'avait pas besoin de ce nouvel élément de faiblesse. On peut donc espérer que, peu à peu, l'émotion générale se calmera et que le marché n'aura pas à souffrir d'un krack qui n'atteint en somme que quelques grosses compagnies d'assurances.

L'événement toutefois nous montre combien il est difficile pour les petits comme pour les gros capitalistes de placer convenablement leurs disponibilités. On reste, en effet, confondu de voir que de puissants organismes, habitués à la critique des placements et à la défense acharnée de leurs intérêts, se soient laissés entraîner dans une aventure qui leur laisse aujourd'hui de lourdes pertes.

Il faut donc, en toute occasion, procéder avec un soin tout particulier à la sélection de ses placements et s'entourer pour cela de toutes les garanties possibles. Il convient, par exemple, de réduire ses risques en ne mettant pas tous ses œufs dans le même panier, c'est-à-dire, en répartissant ses disponibilités sur plusieurs valeurs judicieusement choisies. Il faut également bien étudier les affaires auxquelles on se propose de s'intéresser et s'attacher à bien vérifier leur solidité financière, leur productivité actuelle et aussi leurs perspectives d'avenir. Enfin les avis d'un bon conseiller financier seront toujours d'une grande utilité, notamment pour les capitalistes qui ne disposent ni du temps ni des moyens nécessaires pour se livrer à de longues études ou à de minutieuses investigations à travers la cote.

Bourse de Londres

Le Stock Exchange reste toujours animé de dispositions favorables. Grâce à l'amélioration des recettes budgétaires, de l'activité industrielle et surtout du commerce extérieur, l'optimisme revient peu à peu dans l'opinion britannique et la clientèle paraît vouloir sortir de sa réserve. Elle recherche toujours les bonnes valeurs locales : Unilever, British Match, Carreras, Dunlop, Imperial Chemicals, etc... La spéculation, de son côté, commence à travailler les matières premières : caoutchoucs, pétroles, étain, etc. L'Angleterre prend ainsi une nette avance sur le Continent et nous montre le chemin de la reprise.

André Ply,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

Petit Courrier

R. B. Lyon. — Brasserie Universelle. L'assemblée des obligataires n'a pas accepté les propositions de la Société qui comportaient un moratoire du service de l'intérêt des obligations ainsi que leur rachat au taux de 500 fr. par titre.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique, ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

Succès!

FERTILIGONE
DEROME

VIEILLE MAISON
BONNES FORMULES

vrai fumier industriel!

GARRIGUE ET CHALLOU
BORDEAUX
BÉZIERS TOULOUSE

PLUS DE CHLOROSE!

LA
DOLOMAGNÉSIE

COMBAT ET GUÉRIT
LA
CHLOROSE
DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS
(Emploi : Octobre à Mars)

NOTICES ATTESTATIONS

GARRIGUE & CHALLOU
4, Place Jean Jaurès
BÉZIERS BORDEAUX TOULOUSE

Traitez vos vignes l'Hiver à
l'IVERNOL

Le traitement à l'IVERNOL nettoie et régénère le cep.

Une seule application sur les souches, en Février, est souveraine contre la pyrale, et **détruit** un grand nombre de larves de cochylis et d'eudémis.

Les plaies de taille sont cicatrisées, mieux que par le sulfate de fer. Les germes de maladie sont détruits.

100 fois plus efficace que le grattage et l'ébouillantage - Le traitement à l'IVERNOL remplace le premier sulfatage.

•

Société "LE FLY-TOX"
22, r. de Marignan - Paris (8e)